

Inhalt

Vorwort	
Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit	7
Grußworte	
der Dekanin des Fachbereichs Germanistik Helga Schwenk	9
des Dekans des Fachbereichs Haushalts- und Ernährungswissenschaften	
Jörg Bottler	10
<i>Gerd Althoff</i>	
Der frieden-, bündnis- und gemeinschaftstiftende Charakter des Mahles im früheren Mittelalter	13
<i>Dietmar Rieger</i>	
Par devant lui chantent li jugleor. Mittelalterliche Dichtung im Kontext des »Gesamtkunstwerks« der höfischen Mahlzeit	27
<i>Heinz Bergner</i>	
Das große Festmahl in der mittellenglischen »Prima Pastorum« des Wakefield-Zyklus	45
<i>Diedrich Saalfeld</i>	
Wandlungen der bäuerlichen Konsumgewohnheiten vom Mittelalter zur Neuzeit	59
<i>Christoph Cormeau</i>	
Essen und Trinken in den deutschen Predigten Bertholds von Regensburg	77
<i>Ulrich Karthaus</i>	
Kulinarisches bei Gottfried Keller	85
<i>Xenja von Ertzdorff</i>	
Lachen über das Essen und Trinken der Riesen in Johann Fischarts »Geschichtsklitterung« (1590)	95
<i>Margarete Zimmermann</i>	
Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich: »Le Ménagier de Paris«	103
<i>Sieglinde Hartmann</i>	
Vom »vrâz« zum Parnaß. Ein mentalitätsgeschichtlicher Versuch über die Bedeutung der Kochkunst in Mittelalter und früher Neuzeit	117
<i>Gerd Bauer</i>	
In Teufels Küche	127
<i>Ibrahim Elmadfa / S. al-Hadrusi</i>	
Über Ernährungswissen und Ernährungsgewohnheiten bei den alten Arabern ..	143

<i>Helmut Busch</i>	
Unerwünschte Ernährungseffekte. Beispiele aus der Medizingeschichte	149
<i>Heinrich Sprankel</i>	
Essen in der Not: Mäuse und Ratten	157
<i>Fritz Ruf</i>	
Die Suppe in der Geschichte der Ernährung	165
<i>Helmut Gebelein</i>	
Das Wasser wird zu Wein, zum Fisch das Schwein. Anmerkungen zur Umwandlung von Materie	183
<i>Irmgard Bitsch</i>	
Gesundheitsschädigung und Täuschung im mittelalterlichen Lebensmittelverkehr	191
<i>Helmut Meinhardt</i>	
Nikolaus von Kues über das Weintrinken	201
<i>Roland Bitsch</i>	
Trinken, Getränke, Trunkenheit	207
<i>Angelika Ruge-Schatz</i>	
Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch – einige sozialhistorische Überlegungen über Autoren und Benutzer	217
<i>Doris Rumm-Kreuter</i>	
Heizquellen, Kochgeschirre, Zubereitungstechniken und Gargergebnisse mittelalterlicher Köche	227
<i>Eugen Droste</i>	
Speise(n)folgen und Speise(n)karten im historischen Kontext	245
<i>Trude Ehlert</i>	
»Nehmet ein junges Hun, ertränckets mit Essig«. Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher	261
DAS GEMEINSAME MAHL DER KÖNIG ARTUS' TAFELRUNDE	
Menu für König Artus' Tafelrunde	
Rezepte aus spätmittelalterlichen Kochbüchern. Übersetzt und bearbeitet von Trude Ehlert, Rainer Ehrensneider und Eugen Droste	277
<i>Waltraute Aign</i>	
König Artus' Tafelrunde und eine ernährungsphysiologische Betrachtung	295
Personen- und Sachregister (zusammengestellt von Rudolf Schulz)	299
Verzeichnis der Fundstellen der Abbildungen	315
Verzeichnis der Referenten	316